

experiencia



GASTRONÓMICO

*Les ofrecemos una adaptación corta del Menú
Degustación según sus necesidades*

Precio Menú: 146'00 € bebidas aparte. (8% IVA incluido)
Incluye Pan, Mantequilla, Agua y Cafés. El Menú se sirve a mesa completa

*Espárragos Blancos
con Remolacha y Salsa Cremosa de
Vinagre de Chardonnay*

* * * *

Ceps

Migas, Jamón y Huevo de Codorniz Pochado

* * * *

Sepietas

Crema de Cebolleta Fresca y Cap de Porc "fet a casa Nostra"

* * * *

Cigalas de la Costa

Colmenillas y Ravioli Mornay a la Crema

* * * *

Pescado de la Lonja de Blanes

Perretxikos, Rossinyols y Aceite de Lomo Ibérico y Ñoras

* * * *

Cordero Asado

Ternasco de Aragón,

Cremoso de Berenjena y Olivas de Kalamata

* * * *

Quesos

* * * *

Gintonic

* * * *

Fresas

Mousse de Queso Fresco, Bizcocho de Especias y

Sorbete de Ruibarbo